FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2006



Formati

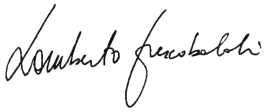
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2006

Pomino Bianco Riserva DOC

Benefizio Riserva racconta la storia dello Chardonnay in Toscana: questa varietà viene introdotta nella Tenuta nel 1855 – nel 1878 Pomino riceve la medaglia d'oro all'Expo di Parigi per la qualità dei propri vini – nel 1973, da un vigneto a 700 m di altitudine, nasce Benefizio, il primo vino bianco in Italia ad effettuare la fermentazione in barrique – dal 2005 diventa Benefizio Riserva.



Andamento climatico

La vendemmia 2006 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni: un regime termico variato che garantisce a tutte le varietà a bacca rossa e a bacca bianca delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico per affrontare l'invaiatura (il cambiamento di colore). Le giornate soleggiate, fresche ed asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di alta qualità e grande struttura.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Altimetria: 680-730 m
Superficie: 9 Ha nel vigneto Benefizio
Esposizione: Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Terreni ricchi di sabbia, forte presenza di scheletro. Molto drenanti. Ricchi in elementi minerali. PH acido o leggermente acido.
Densità Impianti: Parte 2800 viti e parte 5.000 viti/Ha
Allevamento: Guyot
Età vigneto: 14 anni
Varietà: Chardonnay
Grado Alcolico: 13,50%
Tempo Macerazione: Parziale, 12 ore a 5C°
Fermentazione Malolattica: In gran parte svolta
Contenitori Maturazione: Barriques nuove di rovere francese
Tempo Maturazione: 10 mesi in barrique e 4 in bottiglia

Note degustative

Colore giallo paglierino intenso. Al naso è fruttato, con sentori di banana, agrumi e ananas con ricordi di vaniglia cui fanno seguito profumi di miele di acacia. In bocca l'ingresso è fresco e consistente, sapido con una notevole intensità ed una lunga persistenza.

Abbinamento: Creme di verdura, orata al forno, tranci di salmone al cartoccio, caviale.

Premi e Riconoscimenti

I vini di Veronelli: 90 punti